

ENTREPRENDRE EN
CORNOUAILLE

360°

LE MAGAZINE DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DE QUIMPER CORNOUAILLE

n° 5 janvier - juin 2013



Grand Prix Guyader :
un grand rendez-vous
de la voile

Opération Halles de
Cornouaille/Toques &
chefs, pour des centres
villes dynamiques !

Cornouaille
Port de pêche :
des aménagements
pour l'avenir

Dossier :
Le e-commerce,
opportunité
ou menace ?



LA CCI INVESTIT POUR VOUS EN CORNOUAILLE, TERRE D'ENTREPRENEURS

1^{ER} INVESTISSEUR DE CORNOUAILLE, VOTRE CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN LES HOMMES ET FEMMES QUI FONT LE DYNAMISME DE NOTRE RÉGION.



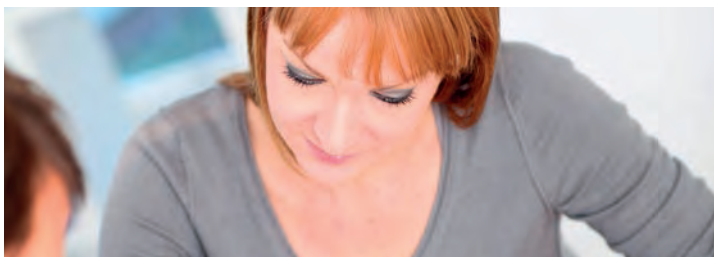
INFORMER ET CONSEILLER

Etudes économiques, diagnostics, ateliers pratiques en création ou reprises d'entreprises, gestion RH, environnement, innovation, ...



APPRENDRE ET FORMER

Langues étrangères, comptabilité, informatique, management, vente, énergies renouvelables, manutention, réseaux, ...



ACCOMPAGNER VOS PROJETS

Audit, business plan, recherche de financement, montage de dossiers d'aides, relation avec les administrations, ...



PROMOUVOIR LE TERRITOIRE

Manifestations sportives et culturelles, communication régionale et nationale, salons en France et à l'International, ...



GÉRER LES ÉQUIPEMENTS

7 ports de pêche, 1 port de commerce, le golf de l'Odéon

Temps forts

p.4/5/6



Réseaux

p.7

Formation

p.8/9

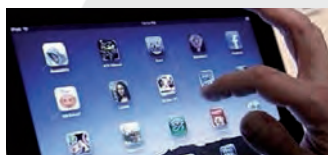


Dossier : e-commerce

p.10/11

Grosplan

p.12



Repères

p.13

Événement

p.14/15

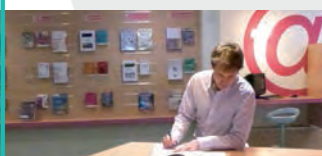


Décryptage

p.16/17

À votre service

p.18



Tribune

p.19



Restons mobilisés !

La Cornouaille est une terre d'entrepreneurs, une terre d'hommes et de femmes qui innovent, créent et résistent au difficile contexte socio-économique qui nous entoure depuis plusieurs mois. Je le constate chaque jour, et suis fier de ces entreprises – petites et grandes – qui font la dynamique de notre région. Alors qu'aucun secteur n'est épargné par les problématiques d'emploi et de croissance, je note que les filières s'organisent pour trouver des solutions communes et que la création d'entreprise tient le cap, synonyme d'avenir.

La Chambre de commerce et d'industrie, dans cet effort, joue plus que jamais la carte du collectif. Des réseaux d'entreprises qu'elle accueille au quotidien dans ses murs aux partenariats publics et privés qu'elle développe dans le cadre de projets structurants pour le territoire, la CCI mobilise et se mobilise. Elle soutient également l'activité en investissant fortement dans ses ports de pêche.

Le Grand Prix Guyader à Douarnenez avec ses 1000 marins, 4000 nuitées, 50 commerçants et restaurateurs associés et 17 entreprises partenaires, est un bel exemple d'événement collectif réussi. L'opération « Halles - centres villes de Cornouaille » initiée par nos élus et menée en étroite collaboration avec les commerçants de nos principales villes, l'est tout autant.

Au travers d'actions concrètes (études sur le commerce à Douarnenez, journée dédiée au web...), nous continuons de soutenir fermement le commerce de proximité, garant de l'activité et de l'attractivité de notre territoire.

Un territoire qui, malgré ses nombreux atouts, reste aujourd'hui dépendant de la qualité de nos infrastructures et notamment de transports.

La ligne à grande vitesse qui permettrait de lier Quimper et Brest à Paris en 3 heures modifierait considérablement la donne. Tous les acteurs concernés, publics et entreprises, témoignent de l'importance du sujet pour leur développement, parfois pour leur devenir. Parce que ce projet doit rester « prioritaire » et se concrétiser à l'horizon 2017, restons mobilisés. C'est de notre responsabilité de représentants du monde économique !

Jean-François GARREC,
Président de la CCI
Quimper Cornouaille.

ENCOURAGER LES INITIATIVES

Espoirs de l'économie :
un cornouaillais récompensé



Les lauréats entourés des trois présidents des CCI du Finistère, dont Jean-François GARREC (tout à gauche).

Organisé par les CCI du Finistère en partenariat avec le Conseil général, le challenge « Espoirs de l'Économie » récompense les plus belles réussites parmi les entreprises finistériennes créées ou reprises récemment.

Sept lauréats ont été retenus parmi les 106 candidatures, dont un cornouaillais : Emmanuel GARREC, mareyeur à Loctudy, primé dans la catégorie « jeune créateur » pour son activité de Paniers de la mer. Le jeune Bigouden a mis au point un système de vente directe de poissons frais et de crustacés pêchés localement, sur le modèle des paniers de légumes que les agriculteurs vendent en direct aux consommateurs.

Cela fait 3 ans que « Terre de Pêche » existe et compte un portefeuille d'environ 300 particuliers sur toute la Cornouaille. Objectif de l'entreprise : défendre un mode de consommation raisonnée et valoriser le « manger local ». Il existe 3 modèles de paniers (14 €, 24 €, 32 €), remplis suivant les achats que le mareyeur aura fait sous criée. Tous les morceaux sont préparés, emballés sous vide, prêts à être cuisinés. Ils voyagent en caisse isotherme et se conservent au réfrigérateur toute la semaine.

Plus d'infos sur : www.terredepeche.com

Contact CCI - Service Création d'entreprise : 02 98 98 29 65

LES LAURÉATS

► Catégorie Créateur :

Éric LEGUY (Innetech); Christophe ROUDAUT (Lognav-CM) du Faou.

► Catégorie Repreneur :

Ronald VIGOUROUX (Premel Cabc) de Plounevez-Lochrist.

► Catégorie Jeune

Entreprise Innovante :

Jean CHAOUI (Imascap) de Plouzané.

► Une entreprise et un emploi :

Gwenaél GUEMAS (Cob Bois) de Carhaix.

► Jeune Créateur :

Ludovic LEROUX et Dimitri LE VAY (Ouest Signal) de Guerlesquin et Emmanuel GARREC (Terre de Pêche) de Loctudy.



Découvrez le portrait d'Emmanuel GARREC en vidéo !



Aux côtés de Bertrand DE BROCC, au centre, Béatrice CORNIC, invitée de la table ronde organisée par la CCI lors du Grand Prix Guyader le 6 mai 2013 à Douarnenez.

L'entreprise Espace Pur reçoit le prix CRISALIDE « Eco-activités »

Incitée à se lancer dans cette aventure puis accompagnée par le service Appui aux entreprises de la CCI dans la rédaction de son projet, la société Espace Pur a été récompensée à l'occasion du concours CRISALIDE dans la catégorie éco-activités. Ce succès lui a permis de se « qualifier » pour le concours CLEAN TECH OPEN France qui se tiendra courant 2013.

L'activité d'Espace Pur s'articule autour de l'étude, la fabrication, la commercialisation et la mise en œuvre du « Stabiplate® », système de reconstitution et de stabilisation des plages du littoral et d'aménagement de sites dunaires.

Plus d'infos sur : www.stabiplate.com

Contact CCI - Service Appui aux entreprises : 02 98 98 20 08

CRÉER DES LIENS, ÉLARGIR NOS HORIZONS

Des grands décors de Pierre DINER
à l'abstraction de Michel REMAUD



Guy DIQUÉLOU, vice-président « Services » de la CCI, avec l'artiste Michel REMAUD lors de son vernissage.

Éveiller la curiosité des visiteurs et collaborateurs de la CCI en exposant dans le hall les œuvres d'artistes attachés à la Cornouaille, telle est l'ambition du programme « L'art s'invite à la CCI ».

Trois expositions de peintures ont été proposées de septembre 2012 à juin 2013 : les grands décors inspirés de la vie des ports de Pierre DINER, les grands formats colorés et lumineux de Michel REMAUD et la série « De Brocéliande à Nikko » de Pierre DENIC. Prochains rendez-vous ? le peintre Martine COTTEN du 13 juin au 30 août, et le photographe Pascal AUTRET à partir de septembre.



Contact CCI - Service Communication : 02 98 98 29 13

INFORMER & ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES

Référencement :
gagnez en visibilité sur le web !

Le sujet est crucial. Pour toute entreprise disposant d'un site web, la question du référencement intervient, principalement avant, mais aussi pendant et après la création de celui-ci. Car les règles des moteurs de recherche évoluent...très vite.

Afin d'informer les entreprises cornouaillaises des dernières évolutions dans ce domaine, un expert a été invité le 12 mars 2013 à la CCI : Olivier ANDRIEU. Succès effectif auprès des professionnels du web ! Près de 150 personnes ont assisté aux deux conférences proposées ce jour-là, celle du matin étant spécifiquement dédiée aux professionnels du tourisme.

Contact CCI - 02 98 98 29 43



Banque de France : bilan 2012 et perspectives 2013 pour les entreprises bretonnes

Le Finistère s'inscrit dans la tendance régionale, avec une économie atone en 2012. En 2013, les services continuent de progresser, l'industrie des transports et l'agroalimentaire se maintiennent ; dans le bâtiment en revanche, l'érosion se poursuit.

Lundi 25 mars 2013, Gérard MORTON, Directeur départemental de la Banque de France, et Michel MENOT, Directeur de l'antenne économique de Quimper ont présenté les résultats de l'enquête annuelle effectuée auprès de 1 409 entreprises bretonnes des secteurs Industrie, Bâtiment et Services aux Entreprises. Cette conférence est proposée chaque année à la CCI Quimper Cornouaille, en partenariat avec la Banque de France.



Handicap :
objectif 100 % des commerces
accessibles au 1^{er} janvier 2015 !



Au 1^{er} janvier 2015, tous les commerces devront être accessibles aux personnes en situation de handicap. Qu'exige la loi ? De quelles aides financières peut-on bénéficier ?

Une grande conférence a été organisée sur ce thème en novembre 2012, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère. Des ateliers gratuits ouverts à tous ont également été proposés en mars et avril et une offre de conseil spécifique aux professionnels du tourisme (financée à 30 %) est en cours de création.

Contact CCI - Service Commerce, Tourisme, Services à la personne :
02 98 98 29 49

PROVOQUER DES RENCONTRES

Pépinière de talents chez Guelt



2^e en partant de la gauche, Alain JEGAT, Président de la commission Industrie de la CCI, à l'écoute des explications d'Yves GUEL, Directeur de l'entreprise du même nom.

Le 25 mars dernier, le service Appui aux entreprises a organisé, en partenariat avec la Cocopaq, une visite de l'entreprise Guelt, (équipementier agroalimentaire, 150 salariés) basée à Quimperlé.

La rencontre a permis à de jeunes entrepreneurs installés à la pépinière d'entreprises de Mellac de découvrir l'activité de la société et d'évoquer avec son directeur, un sujet primordial : « Les réseaux ». Alain JEGAT était présent en tant que représentant de la Commission Industrie de la CCI Quimper Cornouaille et a participé aux échanges.

La pépinière de Mellac/Quimperlé est animée par la CCI Quimper Cornouaille.
Contact CCI - Olivier THOMAS : 02 98 98 29 20.



DYNAMISER LE COMMERCE DE CENTRE-VILLE

Plein feux sur l'opération « Halles - centres villes de Cornouaille » et son concours TOQUES & CHEFS !

Le projet « Halles de Cornouaille - pour un cœur de ville innovant et dynamique » a permis de valoriser l'image du commerce de proximité en centre-ville et de lui donner une meilleure visibilité.

INTERVIEW

3 questions à René LE PAPE,
vice-président de la CCI
et président de la commission Commerce :



■ Depuis plusieurs années, la CCI de Quimper a été à l'initiative de grandes opérations de communication comme « Cocorico La Cornouaille », « N'ayez pas l'air d'une dinde » ou « Halles de Cornouaille, pour un cœur de ville innovant et dynamique » en 2012 et 2013. Quels en sont les enjeux ?

Les centres villes sont les « cœurs battants » de nos territoires. Ils participent de leur identité et de leur attractivité, pour le bien-vivre ensemble des habitants, mais aussi pour le développement du tourisme. Notre rôle, à la CCI, est de soutenir les commerçants dans un contexte particulièrement difficile. Celui-ci est lié à la mauvaise conjoncture économique, mais aussi à l'évolution des comportements de consommation (concentration des achats dans les pôles commerciaux de périphérie, sur Internet...). Les « anciens » avaient leurs habitudes, il faut convaincre les jeunes que les centres villes sont des lieux de vie incontournables !

■ Quelles ont été les actions mises en place dans le cadre de l'opération « Halles - Centres villes de Cornouaille » ?

Plusieurs temps forts se sont succédés de novembre 2012 à avril 2013 :

- Création d'une marque et d'un logo dédiés « Halles de Cornouaille »,
- Jeu par tirage au sort « Gagnez un an de courses aux halles ! »,
- Soirée animée « guinguette » dans les halles de Quimper,
- Grand concours de cuisine amateur « Toques & Chefs », avec une finale spectaculaire en présence de chefs cuisiniers reconnus localement et nationalement.

■ Quel bilan faites-vous de ces événements et de cette campagne de communication ?

Le grand public et les médias ont répondu présents et de nombreux professionnels nous ont exprimé leur enthousiasme. Il faut dire que parmi les commerçants et notamment ceux des différentes halles de Cornouaille (Quimper, Concarneau, Douarnenez, Quimperlé, Pont l'Abbé et Audierne), la majorité a joué le jeu et participé pleinement à l'aventure.

Une récente enquête que nous avons menée sur la commune de Douarnenez le montre, les clients interrogés sont très attachés aux centres villes, mais ceux-ci doivent être vivants et animés !

À la CCI, nous poursuivrons nos efforts pour aller dans ce sens, aux côtés de commerçants motivés pour dynamiser leur activité.



CHIFFRES CLÉS

- ▶ 600 personnes à la soirée guinguette
- ▶ 90 commerçants fédérés dans les 6 halles de Cornouaille
- ▶ 1 000 commerçants de nos centres villes associés
- ▶ 200 candidats inscrits à la 1^{ère} étape de Toques & Chefs
- ▶ 8 grands chefs restaurateurs parrains
- ▶ 1 duo vainqueur de la Grande finale :
Micheline ROLLAND et François BACHELAY

Restaurants des chefs parrains du concours :

- Les Saveurs de Bistrot à Quimper • L'Iroise à Audierne
- L'Insolite à Douarnenez • Le Bistrot de la Tour à Quimperlé
- L'Amiral à Concarneau.

Merci également au chef Loïc SANNIER.



Ont contribué au succès de cette opération : les entreprises An Dimzel, IDEA et Capic Caillarec ainsi que les partenaires institutionnels : ODESCA, l'État, la Région Bretagne, le Conseil général du Finistère, Quimper Cornouaille Développement, ialys et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère.



CRÉER DES LIENS

20 promotions de repreneurs
à l'École des Managers de Bretagne



Après avoir formé près de 200 chefs d'entreprise, l'École des managers de Bretagne a fêté sa 20^e promotion en décembre 2012...

« Nous avons contribué à maintenir 5 000 emplois en Bretagne », indique Claude Chartron, vice-Président Formation de la CCI Quimper Cornouaille. « Notre établissement forme aussi bien les héritiers d'une entreprise familiale que des racheteurs d'entreprise ou des développeurs de PME », explique-t-il. Et la formation, dispensée à raison de deux jours par semaine, a déjà fait ses preuves. Les dirigeants des Fermetures Le Nouy, des Chantiers Piriou, des Transports STG ou encore de Traou Mad, ainsi que beaucoup d'autres, sont tous passés par cette école originale.

Un diagnostic personnalisé

Intégrée maintenant au sein de l'École de Management Bretagne Atlantique (campus de Créach Gwen), la formation est toujours limitée à douze chefs d'entreprise au maximum et elle est dispensée sur mesure par des consultants issus du monde de l'entreprise. L'un des meilleurs arguments de l'école est l'inclusion d'un diagnostic personnalisé pour l'entreprise de chaque inscrit. Il permet de s'y retrouver en termes de projet à développer ou non.

Des promotions soudées et hétérogènes

En plus des enseignements sur la finance, le marketing ou les stratégies de management, l'école garantit le partage d'expériences d'une promotion hétérogène. « Les inscrits proviennent de tous les secteurs, innovation, bâtiment, services à la personne, tourisme etc. », indique Joseph Floch, le responsable de la formation. Le regroupement en réseau comprend de nombreux anciens qui ont gardé le contact. Ce sont eux qui ont fêté la remise des diplômes de la dernière promotion, au Golf de l'Odé. Comme un cadeau d'anniversaire, l'État vient d'attribuer le grade de licence au diplôme de l'école.

* Promotion parrainée par François Le Nouy, lui-même « ancien élève » de la première promotion.

Contact École des Managers de Bretagne (EMBA) : 02 98 10 16 16

Frank NEDELEC, nouveau président de l'ACECOR

Frank NEDELEC (société DA Ouest, spécialisée dans l'installation et la maintenance de distributeurs automatiques de boissons et confiseries) est devenu en janvier 2013 le nouveau président de l'ACECOR, Association des créateurs et repreneurs d'entreprises de Cornouaille.

Il succède pour une mandature de 2 ans à Mikaël QUILFEN (Les Hortensias - fleuriste à Quimper). Le bureau de l'association se compose ainsi de Sylvie MICHEL, vice-président (Côté Entreprise), Louis Charles BILLOIR, trésorier (Aulne Jardins services) et de Pierre PONTIGGIA, secrétaire (Agence Horizon).

Contact ACECOR :

02 98 98 29 65

<http://acecor-cornouaille.com/>

Frank NEDELEC (à gauche)
et Mikaël QUILFEN (à droite).



SOUTENIR LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE

Centre Culinaire Contemporain :
la CCI Quimper Cornouaille signe une
charte de partenariat

Le Centre Culinaire Contemporain (CCC) est une plateforme d'innovation collaborative qui s'adresse aux professionnels de l'agroalimentaire et se caractérise par le fait de regrouper des moyens (infrastructure et ressources humaines) et des services culinaires variés, innovants et complémentaires.

Vendredi 21 juin 2013 à Rennes, les différents partenaires du CCC se sont réunis afin d'inaugurer officiellement ce nouvel équipement. À cette occasion, une déclaration d'intention a été co-signée par :

- Bretagne Développement Innovation
- Le Centre Culinaire Contemporain
- Rennes Métropole
- Quimper Communauté
- Deux groupes agroalimentaires bretons : Guyader Gastronomie (produits de la mer) et Galapagos (biscuits)
- Les CCI de Rennes et de Quimper Cornouaille

Pour Jean-François GARREC, Président de la CCI Quimper Cornouaille, « ce centre dote la Bretagne du premier outil intégré qui positionne le consommateur et ses usages au cœur de l'innovation alimentaire ». À noter qu'en matière de synergie territoriale dans l'agroalimentaire, l'axe Rennes-Quimper se matérialise déjà par le pôle de compétitivité à vocation nationale VALORIAL, ou encore par la présence à Quimper de l'ADRIA, centre technique dédié à l'agroalimentaire.

Notre ambition, ajoute Jean-François Garrec, « est d'accroître ce rapprochement entre Rennes et Quimper en étudiant l'opportunité d'implanter en Cornouaille une antenne du Centre culinaire contemporain, afin de rapprocher l'offre de service au plus près des entreprises ».

Contacts : Centre Culinaire Contemporain (CCC) :

Freddy Thiburce, Directeur général - Assistante : Sophie Hervé-Coué

02 99 31 53 06 - www.centreculinaire.com - Page facebook/centreculinaire

Ialys : le réseau des professionnels de l'alimentaire en Cornouaille

Amorcé en 2010, le projet ialys a pour objectif de regrouper et de fédérer les femmes et les hommes de la filière alimentaire en Cornouaille, de l'amont à l'aval : pêcheurs, agriculteurs, artisans, IAA (Industries Agro-Alimentaires), centres de formation, équipementiers, services associés...

L'enjeu économique est de renforcer la compétitivité des entreprises cornouaillaises de la chaîne alimentaire. Pour les différents acteurs publics et privés engagés dans cette démarche, l'objectif est, en 2013 et 2014, d'encourager les initiatives et de favoriser l'innovation, les pratiques marketing et la mutualisation des forces.

La CCI Quimper Cornouaille, dans cette perspective, a recruté une conseillère d'entreprise dont la mission est d'animer et d'enrichir ce réseau de nouveaux membres. N'hésitez pas à la contacter pour plus d'informations !

Contact CCI - Mélanie L'HERRON : 02 98 98 29 59

OBJECTIFS

Quels sont les objectifs du Centre culinaire contemporain ?

- Permettre aux acteurs de la filière agroalimentaire de développer des projets marketing et R&D,
- Renforcer l'innovation produite par de nouvelles expériences d'usage et de co-création (regards croisés entre marchés alimentaires RHD, PGC et autres métiers de bouche),
- Permettre à des acteurs de la filière agroalimentaire d'accéder à un processus stratégique pour leur développement (en externe).



DES OUTILS POUR L'EMPLOI

Le CEL, n° 1 de l'enseignement en langues pour adultes en France

Au Centre d'Étude de Langues de la CCI Quimper Cornouaille, les enseignants sont tous de langue maternelle. La garantie d'un enseignement qualifié et performant ! Pour s'adapter au mieux à vos besoins, 6 formules vous sont proposées :

COURS À L'ANNÉE

Cours de Débutant à Avancé

Objectif : apprendre ou progresser dans une langue

Public : entreprises - particuliers

Langues : anglais, allemand, espagnol, portugais, italien, arabe, russe, français langue étrangère

Dates : octobre à juin

COURS INTENSIFS

Objectif : améliorer rapidement ses capacités à communiquer

Public : entreprises - particuliers - demandeurs d'emploi

Langue : anglais courant ou professionnel

Durée : 60 heures sur deux semaines ou 30 heures sur une semaine

Dates : septembre à juillet

COURS PAR TÉLÉPHONE

Objectif : apprendre à utiliser efficacement le langage spécifique du téléphone et/ou communiquer au téléphone avec un interlocuteur étranger sans appréhension.

Public : entreprises

Langue : anglais, allemand, espagnol, italien

Durée : 10 heures (20 séances de 30 minutes)

Dates : octobre à juin

COURS PARTICULIERS OU INTRA-ENTREPRISE

Objectif : s'initier ou se perfectionner à la langue dans un contexte professionnel

Public : entreprises

Langues : anglais, allemand, espagnol, italien, portugais, russe, arabe, français langue étrangère, néerlandais

Organisation : les cours ont lieu en fonction de la disponibilité du/des stagiaire(s) et de son/leur enseignant.

COURS PARTICULIERS FORMULE MIXTE

Objectif : s'initier ou se perfectionner à la langue dans un contexte professionnel

Public : entreprises

Langue : anglais

Organisation : cours particuliers + e-learning.

MODULES PROFESSIONNELS

Objectif : s'initier ou se perfectionner à la langue dans un contexte professionnel

Public : entreprises

Langues : anglais, allemand, espagnol, italien, portugais, russe, arabe, français langue étrangère, néerlandais

Organisation : les cours ont lieu en fonction de la disponibilité du/des stagiaire(s) et de son/leur enseignant.

Le Centre d'Étude de Langues propose également du soutien scolaire (une semaine fin août) et des cours de préparation aux examens de Cambridge - IELTS ainsi qu'aux tests TOEIC - BULATS.

Contact Centre d'Étude de Langues (CEL) : 02 98 98 29 83

Le Centre de Formation Tertiaire, Management et Informatique (CFTMI), à la pointe du «management»

Témoignage de David FAUCHOUX, directeur du restaurant « La Pataterie » à Quimper... Pour fidéliser et séduire de nouveaux clients, « La Pataterie » de Quimper intensifie ses efforts et joue la carte de la formation.

En fervent convaincu, David FAUCHOUX, le patron du restaurant s'est rapproché de la CCI Quimper Cornouaille pour mettre en œuvre un plan de formation pour ses équipes. Le domaine ? La relation client. En effet, le patron s'est saisi de la question, afin de faire face au turn-over important de ses jeunes salariés. « J'ai choisi un stage pratique afin de doter mes équipes de méthodes en prise directe avec le terrain. Nous sommes loin des pratiques d'évaluation du système scolaire ». indique-t-il.

Laura, 21 ans, qui a rejoint la Pataterie il y a 2 ans, a suivi le stage « Optimiser la relation client » :

« À travers des sketches, nous avons joué des situations réelles que l'on rencontre au restaurant. Comment se tenir, s'exprimer, fidéliser le client... ». 2 jours de stage qui ont permis à Laura, « de mieux gérer les situations difficiles : de transformer une situation négative en positive » a-t-elle ajouté. Un stage qui tient aussi à la qualité du formateur, indique Laura : « Nous avons beaucoup échangé avec l'intervenante. C'est une professionnelle qui connaît parfaitement notre métier. Elle m'a donné confiance et m'a permis d'aller plus loin dans ma pratique ».

Autre bénéfice indirect de ce programme : « Dans l'équipe, le groupe s'est renforcé, soudé », ajoute Laura. Un constat également partagé par David, « Depuis ce stage de



« Le groupe s'est renforcé, soudé »

formation, l'équipe a été restructurée et le turn-over a diminué ». Les résultats sont en effet au rendez-vous. Selon les dernières enquêtes client de la franchise, Quimper se hisse dans les premières places parmi les 250 Patateries de France.

Contact Centre de Formation Tertiaire, Management, Informatique (CFTMI) : 02 98 98 29 78

À l'IRTEC, des formations spécialisées « bâtiment durable »...

L'institut régional de ressources et de formations techniques et énergies renouvelables (IRTEC) lance, à la rentrée prochaine, 2 nouveaux programmes dédiés aux techniques de construction et de rénovation du bâtiment durable, avec le soutien de la fédération du Bâtiment du Finistère.



Complétant les formations existantes dans les domaines des travaux sous tension, de l'électricité, de la manutention, l'IRTEC a lancé en janvier 2013 un premier catalogue d'une vingtaine de formations continues courtes à destination des collaborateurs des entreprises bretonnes.

Aujourd'hui, afin de répondre aux besoins des entreprises, 2 cycles longs par alternance sont créés. Ils sont destinés à former les futurs salariés et les salariés du bâtiment aux techniques de construction et de rénovation durables.



... et un véhicule Blue Car, 100 % électrique !

Depuis plusieurs années, la CCI Quimper Cornouaille s'engage fortement dans des projets porteurs de croissance verte : mise aux normes environnementales des sites portuaires, réaménagement et gestion durable du Golf de l'Odette, construction de l'IRTEC certifié Bâtiment Basse Consommation... et depuis le 11 janvier 2013, avec l'acquisition d'un véhicule Blue Car, certifié 100 % électrique.

Pour Jean-François GARREC, être le premier établissement public hors région parisienne à recevoir une Blue Car, « c'est un symbole fort pour le monde économique cornouillais. Cette voiture sera à la fois une vitrine et un outil pour les collaborateurs et les stagiaires en formation ».



ZOOM

La Blue Car

Conçue par l'entreprise Batscap basée à Ergué-Gabéric (Groupe BOLLORÉ), la Blue Car bénéficie d'une autonomie prouvée de 250 km en cycle urbain. Développée par le réseau Autolib' à Paris depuis 2011, elle est aujourd'hui disponible à la vente auprès des particuliers comme des professionnels. En Bretagne, l'une des premières entreprises à se doter d'une Blue Car a été la société d'aménagement paysager BELLOCO.

3 nouvelles formations en alternance à l'EMBA

Aujourd'hui, de nombreux étudiants préparent un diplôme en alternance dans le supérieur, synonyme d'une insertion rapide sur le marché de l'emploi.



Expérience professionnelle, statut salarié, rémunération... la formule présente de nombreux avantages. Le ministère de l'Enseignement supérieur a annoncé son objectif : un étudiant sur six en alternance dans l'Enseignement supérieur en 2020, soit près de 400 000 alternants espérés (Le Parisien, janvier 2013).

En mars dernier à l'occasion des Journées Portes Ouvertes du pôle « Commerce-Distribution », le Président Jean François GARREC et son vice-Président Formation Claude CHATRON ont présenté en détail ces nouveaux parcours par alternance :

- Attaché commercial (Bac + 2)
- Gestionnaire commercial spécialisé sport (Bac + 2)
- Vendeur technicien cycle (CAP-BEP)

Contact

EMBA - Pôle Commerce

Distribution :

02 98 10 16 01

* Centre National Professionnel pour la Commercialisation des articles de sport et loisir.

Vous êtes un professionnel, une entreprise de distribution d'articles sportifs ?



À la recherche de jeunes motivés pour vous accompagner dans votre activité ? Pensez aux étudiants de la formation en alternance « Gestionnaire commercial spécialisé sport » proposée par l'EMBA, antenne bretonne du CNPC* Sport !

EMBA

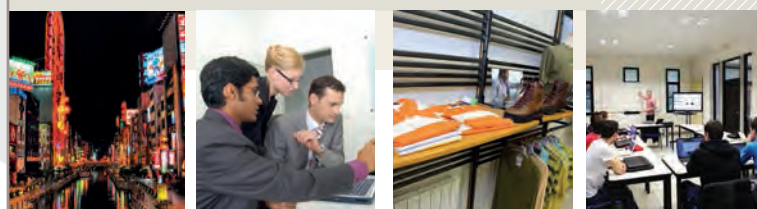
École de Management Bretagne Atlantique

**Formation Bac à Bac + 5
initiale, continue et apprentissage**

**COMMERCE INTERNATIONAL
EUROPE-ASIE / ISUGA**

**GESTION ET ADMINISTRATION
DES ENTREPRISES**

COMMERCE / DISTRIBUTION



CAMPUS EMBA

Créac'h Gwen | 29000 QUIMPER

Tél. +33 0(2) 98 10 16 16

www.emba.fr

une école supérieure



Contact IRTEC : 02 98 90 05 83

Dossier e-commerce

PRENDRE LE VIRAGE DU NUMÉRIQUE

E-commerce : opportunité ou menace ?

Les chiffres parlent d'eux-mêmes. À l'heure actuelle, plus de 60 % des français ont consommé sur Internet au cours des 12 derniers mois. Si les dépenses commercialisables sur le web représentent aujourd'hui 3,8 % du marché, les entreprises estiment qu'elles représenteront 20 % en 2020. Une tendance forte... à inclure dès aujourd'hui dans sa stratégie commerciale !

D'après Franck LEHUEDE du Centre de Recherche pour l'Étude et l'Observation des Conditions de vie » (Credoc), « les commerçants indépendants ne peuvent pas se permettre de passer à côté d'Internet. [...] Dans un contexte économique difficile, les seuls arbitrages que les consommateurs peuvent assurer portent sur les biens de consommation. Et la concurrence sur le terrain n'a jamais été aussi vive. »

Quelques données statistiques clés présentées lors de sa conférence le 18 mars à Fouesnant permettent de mieux appréhender le phénomène :

- Parmi les critères motivant l'acte d'achat, 2 tendances à retenir :
 - Le prix tient le haut du podium après la garantie d'hygiène et de sécurité
 - La marque redevient « incontournable », en constante progression depuis 2008.
- En 2015, les 50 ans et plus représenteront plus de 50 % d'une majorité de marchés.



• Parmi les innovations à développer actuellement, celles ayant attiré à la sécurité, à la production locale et à l'éthique sont à la portée du commerce de proximité.

• En 2012, 63 % des Français ont acheté par Internet au cours des 12 derniers mois ; ils étaient 53 % en 2008 ! Parmi eux, 3 % ont consommé depuis leur tablette mobile, et 8 % depuis leur téléphone portable.

• Surfer sur Internet pour préparer un achat en magasin est une activité de plus en plus fréquente chez les internautes : de 41 % en 2005 ils sont passés à 77 % en 2012.

Contact CCI - Service Commerce, Tourisme, Services à la personne :
02 98 98 29 49

Plus de 150 participants à la Rencontre e-commerce



Consciente des enjeux liés à la croissance du e-commerce et désireuse de soutenir le développement des activités des commerçants de son territoire, la Chambre de Commerce et d'Industrie Quimper Cornouaille a organisé un grand forum sur ce thème le 18 mars à Fouesnant.

Cet événement proposé en partenariat avec le Centre d'Études et de Formation des Assistants Techniques du Commerce des Services et du Tourisme (CEFAC) a rassemblé plus de 150 participants, avec des ateliers thématiques de 15 à 60 personnes.

Plusieurs temps forts sont venus rythmer cette journée inédite :

- Une conférence sur les comportements des consommateurs, présentée par le Credoc,
- Une conférence sur « comment développer son chiffre d'affaires en agissant sur son environnement numérique », présentée par le CEFAC,
- Une table ronde réunissant plusieurs professionnels locaux ayant intégré le web dans leur quotidien,
- Et plusieurs ateliers : médias sociaux, Kdo'Pass, Google Adresses... pour une compréhension immédiate et concrète des outils à mettre en place !

Nos remerciements à Franck LEHUEDE (Credoc), Bertrand GAUTHIER (CEFAC), David LE MEUR (Bookbeo), Maxence DISLAIRE (mproveeze) et Mathilde PAILLOT (Quimper Cornouaille Développement) pour leur contribution à cette journée.

LA PAROLE À...

Jean-François GARREC

président de la CCI Quimper Cornouaille



Quel bilan faites-vous de cette journée ?

Au travers de conférences, tables rondes et ateliers pratiques, les professionnels ont pu échanger sur leurs problématiques et s'informer sur les solutions existantes pour développer leur activité. L'intervention du Credoc* sur les comportements de consommateurs nous a éclairé sur les tendances fortes du secteur. Ce rôle d'information est important.

Maintenant, nous souhaitons aller plus loin et organiser régulièrement des ateliers pour accompagner les commerçants dans l'usage des nouvelles technologies liées à Internet.

Les équipes travaillent à ce programme !

Formation Internet/e-commerce : le mode d'emploi de la CCI

Le Centre de Formation Tertiaire, Management et Informatique (CFTMI) propose un parcours complet pour développer ses compétences sur le web.

Différents modules existent, à choisir en fonction de ses objectifs :

J'UTILISE INTERNET - JE SOUHAITE EN FAIRE UN OUTIL PERFORMANT POUR MON ACTIVITÉ

- **Internet**, consolidation et perfectionnement
- **Internet**, réseaux sociaux et outils indispensables du web
- **Facebook**, stratégie de présence et page pro

JE VEUX CRÉER MON PREMIER SITE WEB (STATIQUE)

- **Internet**, consolidation et perfectionnement
- **Internet**, réseaux sociaux et outils indispensables du web
- Créer un **site web vitrine**
- **WordPress**, créer son blog

JE VEUX CRÉER UN SITE WEB ÉLABORÉ (DYNAMIQUE)

- **Internet**, consolidation et perfectionnement
- **Internet**, réseaux sociaux et outils indispensables du web
- Créer un **site web vitrine**
- Développer un site dynamique sous PHP/MySQL
- **Joomla**, créer un site
- **Joomla**, notions avancées

JE VEUX VENDRE EN LIGNE

- **Internet**, consolidation et perfectionnement
- **Internet**, réseaux sociaux et outils indispensables du web
- Créer une **boutique en ligne**

J'AI CRÉÉ UN SITE WEB ET JE VEUX L'AMÉLIORER, LE PROFESSIONNALISER, L'EMBEILLIR

- **WordPress**, créer son blog
- **Facebook**, stratégie de présence et page pro
- Référencer et positionner son **site web**
- Développer un site dynamique sous PHP/MySQL
- **Joomla**, alimenter son site web

Contact Centre de Formation Tertiaire, Management et Informatique
(CFTMI) : 02 98 98 29 78

DÉVELOPPER L'ACHAT LOCAL L'application Kdo'pass innove !

Kdo'Pass, l'offre de chèques cadeaux 100 % dédiée aux commerces cornouaillais, se met au numérique !

Le + de cette nouvelle application ? En un clic, elle permet aux utilisateurs de bénéficier de bons plans des commerçants partenaires de Kdo'pass, avec un système de géolocalisation intégré.

Lancée il y a six mois par la CCI Quimper Cornouaille, l'application Kdo'Pass compte déjà plus de 500 utilisateurs. Téléchargeable gratuitement sur Smartphone, ce nouvel outil rapide et pratique permet à ses utilisateurs d'accéder en un clic aux 700 boutiques de Cornouaille, à tous les bons plans des commerçants et grâce à son système de géolocalisation de se rendre en toute simplicité dans tous les points de vente partenaires.

Contact CCI - Service Commerce, Tourisme, Services à la personne :
02 98 98 29 49



Gros plan

RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DE NOTRE TERRITOIRE

Golf de l'Odé :

Un équipement entièrement rénové,
des usagers très satisfaits

La modernisation du Golf de l'Odé, à Clohars-Fouesnant, a franchi un grand pas en 2012 !

À l'aube de la saison estivale 2013, six mois après l'inauguration du « nouveau » golf, les retours des usagers sont extrêmement positifs : qualité d'accueil améliorée, services développés pour les golfeurs comme pour les entreprises (Bistro du Golf, salles de réunions...) et renforcement des conditions d'accessibilité.

Le montant des travaux effectués s'élève à 2 millions d'euros. La réfection complète du système d'arrosage en a été la première phase. Une installation automatisée et performante qui génère aujourd'hui 25 % d'économie d'eau. D'autres mesures « développement durable » sont venues compléter cette approche : respect et protection des sols et de la biodiversité, gestion des déchets, formation continue des personnels et sensibilisation régulière des clients.

Bistro du Golf, Pro shop et accessibilité : un Club House refait à neuf !

La seconde étape de ce renouvellement global s'est concrétisée par le nouvel aménagement paysager autour du golf et la création de départs dames. Le Club House, quant à lui, a été entièrement restructuré sur 1 500 m² de surface. L'équipement construit en 1986 répond désormais aux dernières normes de construction et de sécurité : accès handicap, doublage des cloisons, aérothermie et pompe à chaleur.

Côté sport, il est prévu de construire neuf trous supplémentaires sur le grand parcours pour atteindre 27 trous et 9 trous compacts (mini-parcours initiative) à moyen terme.

CHIFFRES CLÉS

- Un espace boisé de 130 hectares
- Un parcours 18 trous de 5 843 m²
- Un parcours compact 9 trous
- 580 abonnés
- 9 000 clients passagers



La CCI Quimper Cornouaille, propriétaire du site, souhaite faire du Golf de l'Odé une « locomotive économique et touristique pour le territoire »

Agrandir le parcours, créer un complexe hôtelier, développer un pôle économique tertiaire : telle est la volonté de Jean-François GARREC, Président de la CCI. « Notre ambition est de faire de ce golf un équipement à vocation internationale et une référence bretonne ».



De la journée d'inauguration à la Coupe golf CCI : le public au rendez-vous !

Plus de 1 000 personnes, chefs d'entreprises, élus et personnalités du sport ont répondu présent à la journée d'inauguration le 26 octobre dernier. Jean-François GARREC ainsi que l'ensemble de ses équipes et des élus, remercient chaleureusement tous les partenaires qui ont contribué au succès de cet événement.

Et l'engouement se poursuit ! La Coupe Golf de la CCI a réuni plus de 120 participants le dimanche 2 juin, lors d'une journée conviviale et ensoleillée.

Contact CCI - Équipements gérés : 02 98 98 29 99
Contact Blue Green – Golf de l'Odé : 02 98 54 87 88



ACCOMPAGNER LES ACTEURS DU TOURISME SUR LE WEB

Un programme d'actions e-tourisme en constante évolution

Depuis 2011, la CCI Quimper Cornouaille et Quimper Cornouaille Développement travaillent ensemble pour accompagner les acteurs touristiques à découvrir et à se familiariser avec les outils du web. On dénombre plus de 500 participations aux conférences et ateliers pratiques à ce jour. Si le programme 2013 est déjà bien avancé, celui de 2014 se profile déjà...

Du e-tourisme au m-tourisme

Depuis l'avènement d'Internet, le secteur du tourisme, à l'instar de la filière musicale, n'a cessé de devoir s'adapter à la très forte croissance des technologies numériques. L'utilisation de plus en plus importante des réseaux sociaux tels Facebook, l'explosion de l'usage des mobiles et des applications, la multiplication des sites d'avis en ligne... sont quelques exemples des évolutions qui ont profondément révolutionné les pratiques des touristes, avant, pendant, et après leur séjour.

*« 86 % des Européens s'attendent à disposer du Wifi gratuit sur leur lieu de séjour » **

*« 43 % des Français connectés au web pendant leurs vacances » ***

ZOOM SUR LE DIAGNOSTIC DES PRATIQUES NUMÉRIQUES

La CCI Quimper Cornouaille et Quimper Cornouaille Développement ont lancé, en juin 2012, le diagnostic des pratiques numériques chez les acteurs du tourisme en Cornouaille.

Près de 2000 professionnels ont été sondés entre juin et septembre 2012, autour de plusieurs repères complémentaires : un questionnaire envoyé par e-mail, l'analyse de 350 sites web ainsi que 13 entretiens qualitatifs avec des professionnels du tourisme.

L'analyse des résultats du diagnostic (disponible sous forme d'infographie en téléchargement sur le site www.quimper.cci.fr) **offre un double enseignement :**

> **Les acteurs touristiques de Cornouaille, prestataires et offices de tourisme confondus, ont très largement investi le web dans leur activité.** 59 % d'entre eux considèrent qu'il est primordial d'y consacrer du temps. Les professionnels sont bien équipés informatiquement et 77 % d'entre eux possèdent un site Internet (100 % pour les hôtels, 67 % pour les gîtes et meublés). Ils sont également présents en ligne via les sites de leurs partenaires. Les sites offrent du contenu aux clients et sont en grande majorité adaptés à l'affichage sur supports mobiles.

> **Plusieurs axes d'amélioration apparaissent** au regard des pratiques des professionnels de Cornouaille aujourd'hui observées dans cette étude. À chaque étape du cycle du voyageur – avant, pendant et après le séjour – les professionnels du tourisme peuvent répondre aux attentes des clients grâce, notamment, aux outils numériques et à une utilisation optimale de ces derniers. Il apparaît nécessaire d'accompagner les acteurs touristiques afin de :

- Mettre en place une stratégie spécifique au web
- Renforcer la qualité des contenus : photos, vidéos, traduction...



Flashez ce QR Code pour visionner la vidéo des Rendez-vous e-tourisme !



Aujourd'hui, près d'un européen sur trois utilise son smartphone pour préparer son séjour : de la consultation de guides touristiques ou d'avis en ligne à la réservation de son hébergement. Pendant son séjour, cette utilisation se développe plus encore puisque 2/3 des Européens (Français inclus) se connectent à Internet pour des échanges personnels, mais aussi et de plus en plus pour accéder à des informations pratiques et des réservations d'activités à faire sur place.

Les sites Internet des professionnels doivent donc être a minima consultables sur les mobiles et proposer, de plus en plus, du contenu additionnel facilitant ou améliorant le séjour des visiteurs !

En ce sens, l'accès au wifi gratuit devient incontournable, notamment pour les voyageurs étrangers pour qui le coût de connexion ne doit plus être un frein.

* Étude Brocade juin 2012 - ** Sondage Tripadvisor avril 2013

Contact CCI - Service Commerce, Tourisme, Services à la personne : 02 98 98 29 49



- Proposer la vente en ligne
- Intégrer les bonnes pratiques permettant de favoriser le référencement
- Gérer efficacement son e-réputation
- Développer l'usage des médias sociaux comme outils de fidélisation, voire de conquête de la clientèle
- Favoriser l'accès gratuit à Internet sur les lieux touristiques

La prise en compte de ces résultats a permis aux organismes partenaires, la CCI Quimper Cornouaille et Quimper Cornouaille Développement, d'adapter leur plan d'action pour les années 2013 et 2014. L'offre de services d'accompagnement – conseils individuels, ateliers et conférences – a été directement élaborée en fonction de ces thématiques spécifiques.



L'avis de Guy DIQUELOU

Président de la commission Tourisme de la CCI Quimper Cornouaille et membre de la commission Tourisme de la CCI Bretagne

« Ce diagnostic a permis d'avoir une vision claire des pratiques des professionnels et de leur degré d'information sur ce sujet. Les outils sont là, mais pour générer une réelle valeur ajoutée ils nécessitent d'être maîtrisés au mieux ! »

AGIR POUR L'ATTRACTIVITÉ DE NOTRE TERRITOIRE

Grand Prix Guyader / Goût de la Cornouaille : une opération réussie !

Le Grand Prix de Douarnenez fêtait cette année sa 14^e édition, avec, pour la seconde année, l'entreprise Guyader comme sponsor principal. L'événement, coordonné par la Société des Régates de Douarnenez (SRD), a pris cette année une nouvelle ampleur avec la participation de la CCI. Objectif de cet engagement : donner au Grand Prix une nouvelle dimension, dépasser le cercle des initiés et des amateurs de voile pour en faire une manifestation nautique d'envergure du territoire cornouillais, dédiée à tous les publics.

Des produits à déguster, « Made in Cornouaille » !

Une douzaine d'entreprises locales étaient présentes sur le village de 400 m² de la CCI, afin de faire découvrir leurs produits et savoir-faire : brasserie Britt, biscuiteries Filet Bleu et Marin Coathalem, conserverie de poissons JB Océane, production de chouchen Hydromellerie de Cornouaille, produits terre et mer Maison LARZUL et Traiteur de Cornouaille, produits de la mer Les Mouettes d'Arvor, Groix & Nature et Guyader Gastronomie.

Le public a apprécié ! Les spectateurs se sont déplacés en nombre sur le site et le soleil était au rendez-vous pour le plus grand plaisir de tous.

La pêche et la voile à l'honneur grâce à nos partenaires

Grâce à nos partenaires le Comité Départemental des Pêches maritimes et des élevages marins du Finistère, la SNSM et Haliotika, le public a pu découvrir sous de multiples aspects la filière pêche et ses métiers : démonstration des nœuds marins, présentation de poissons vivants, visites de criée et de bateaux de pêche...



Parallèlement, l'association « La Petite Plaisance » a séduit les amateurs de voile traditionnelle en présentant plusieurs bateaux aux abords du village ; des sorties dans la baie ont également été proposées.

Les commerces et restaurants de Douarnenez en fête

Véritable coup de cœur du public, le jeu concours organisé chaque jour sur le village de la CCI a suscité l'engouement avec 4200 cartes à gratter déposées dans l'urne CCI. Les lots, offerts par la CCI, Banque Populaire et les commerçants de Douarnenez, étaient remis aux visiteurs après tirage au sort des bulletins récoltés chaque jour sur le site. L'occasion de découvrir, de manière ludique, les chèques Kdo'Pass ou les bonnes adresses de commerces de Douarnenez !

L'opération spéciale Grand Prix Guyader « 1 repas acheté, le 2nd à moitié prix », a également contribué à la dimension festive et conviviale de l'événement, grâce à 6 restaurants partenaires qui ont joué le jeu.

Une cuisine éphémère, de grands chefs locaux, des visiteurs ébahis !

Parmi les animations gourmandes proposées tout au long de la semaine (dégustations de langoustines de Loctudy, de thon grillé avec Petit Navire, de poissons fumés avec Guyader, de pommes de terre avec Germicopa...), le rendez-vous quotidien « Une recette, un chef » a particulièrement suscité l'enthousiasme des visiteurs du village CCI. Sept chefs locaux se sont ainsi succédés aux fourneaux de la cuisine éphémère installée grâce à notre partenaire Capic Caillarec, avec, à chaque démonstration, une nouvelle recette réalisée en direct sous l'œil attentif des spectateurs gourmands.

Ingrédient incontournable de la gastronomie bretonne, le beurre était également à l'honneur grâce à la participation d'animateurs du réseau ialys*, qui en a fait, chaque jour, une démonstration des multiples possibilités gustatives. Mmmm !

* ialys est un cluster qui fédère différents acteurs de la filière agroalimentaire en Cornouaille : pêcheurs, agriculteurs, artisans, industriels, centres de formation, équipementiers, services associés...



De gauche à droite : Remi BERNARD (Communauté de Communes de Douarnenez), Michel BALANNEC (Adjoint au Maire de Douarnenez), Christian GUYADER (PDG de Guyader Gastronomie), Annick LE LOCH (Députée du Finistère), Jean-François GARREC (Président de la CCI Quimper Cornouaille) et Philippe LUCAS (Société des Régates de Douarnenez).

Une journée 100 % entreprises le 6 mai

Un événement nautique de grande ampleur est toujours l'occasion, pour les entreprises et porteurs de projets d'un même territoire, de se rencontrer et d'échanger sur leurs pratiques et leurs centres d'intérêt. À l'occasion de ce Grand Prix Guyader, deux rendez-vous étaient proposés : une conférence sur l'efficacité énergétique du bâtiment (présentée par un expert de l'IRTEC) le matin, puis, en soirée, une table ronde sur le thème « Entreprendre en Cornouaille : les clés pour créer et innover ». Invités d'honneur de cette seconde conférence, Bertrand DE BROC, skipper, Jean-François ISTIN, co-fondateur de la Britt Brasserie de Bretagne et Béatrice CORNIC, gérante d'Espace Pur, ont livré au public de précieux témoignages liés au succès de leur activité.

De gauche à droite : Jean-François ISTIN, Bertrand DE BROC, Béatrice CORNIC et Christophe BOUCHER (animateur de la table ronde du 6 mai).





Photo Jacques VAPILLON

EXPOSANTS

GROIX & NATURE
made in Groix island

GUYADER
BISCUITS 1890



CHIFFRES CLÉS

- 20 000 visiteurs
- 17 entreprises partenaires
- 50 commerçants et restaurateurs associés
- 1 000 marins
- 4 000 nuitées
- 300 bénévoles
- Et plus de 30 animations autour du Goût de la Cornouaille !

Le Goût de la
Cornouaille
CCI de Quimper Cornouaille



PARTENAIRES



PRÉPARER L'AVENIR DES PORTS

Soutenir la filière pêche : ses métiers, ses hommes, son avenir

« Cornouaille Port de pêche » (Audierne, Concarneau, Douarnenez, Saint-Guérol Penmarc'h, Le Guilvinec, Lesconil et Loctudy) représente 25 % de la pêche fraîche française et 50 % de la pêche fraîche bretonne. 8 000 emplois sont concernés : dans la pêche, le mareyage (particulièrement dynamique sur nos ports), l'industrie, les services, la construction et la réparation navale. L'engagement de la CCI est permanent envers ces professions que nous souhaitons préserver et développer.

Des investissements pour préserver les emplois

En 2012, 5 millions ont été investis sur les ports. En 2013, l'effort se poursuit avec près de 7 millions d'euros prévus. Au-delà des investissements courants (maintenance, entretien, froid, systèmes de pesée, informatique de vente, bacs, containers...), des projets spécifiques ont été engagés : la construction d'une machine à glace et la réhabilitation des friches industrielles à Concarneau, le réaménagement des criées de Douarnenez et du Guilvinec, la construction d'une aire de carénage à Audierne et les services aux navires de pêche (l'apport de glace, des équipements pour le débarquement, le tri...).



Une nouvelle aire de carénage à Audierne

Des actions communes aux différents ports de « Cornouaille Port de pêche »

La mutualisation de moyens matériels et humains entre les sites et le développement de la vente à distance constituent également des priorités. La vente informatique représente aujourd'hui plus de 40 % des achats de la criée et jusqu'à 80 % pour le port d'Audierne. Ce système plus souple pour les acheteurs apporte aussi aux pêcheurs une garantie de concurrence équilibrée entre chaque criée. En 3 ans, 900 000 € ont été investis dans le renforcement de l'informatique de vente (achat par Internet, émetteurs sous criée...).

La CCI développe également la mise aux normes environnementales de l'ensemble de ses équipements portuaires (Slipway...).

Eau de mer propre : un projet pilote en Europe

Le développement durable est également au cœur des enjeux de la filière. En la matière, les investissements sont importants. Parmi les derniers réalisés : 2,4 millions € pour la mise en place d'un équipement d'alimentation des criées en « eau de mer propre ». Un projet retenu comme pilote par l'Europe.

Réparation navale et activité pêche à Concarneau : Mise aux normes et réhabilitation



La modernisation et la mise aux normes du port se poursuit en 2013 avec 1 425 000 € d'investissements. Ceux-ci concernent à la fois les équipements de pêche, de mareyage et de criée (eau de mer propre, ponton...), la réhabilitation économique de friches et le renouvellement des infrastructures de réparation navale.

Réhabiliter les friches pour accueillir de nouvelles activités

Conformément à ses objectifs de rénovation et de mise aux normes, la CCI a engagé la démolition des locaux « quai Est » à Concarneau, soit 4 000 m² de bâtiments existants d'une extrême vétusté. Cet espace sera réhabilité à terme en « espace économique bord à quai » pour accueillir des entreprises.

12 entreprises (services aux navires, armements pêche...) étaient locataires de ces espaces, pour un chiffre d'affaires global d'environ 12 M€ et 77 emplois. La CCI a recherché des solutions temporaires de relogement pour une partie de ces activités.

Après avoir conduit les procédures préalables à ces travaux de démolition, à savoir, le permis de démolir, l'avis de l'architecte des bâtiments de France, un diagnostic amiante, le chantier a débuté en janvier 2013. Le montant total des travaux de démolition projetés s'élève à 188 658 € HT. Le projet de réhabilitation des espaces libérés sera défini en lien avec le Conseil Général du Finistère et ce dans le cadre



du comité de pilotage constitué pour l'aménagement et le développement du port.

Construction et réparation navale : 1 000 emplois en jeu

À Concarneau, l'activité de construction et de réparation navale représente 1 000 emplois qu'il est urgent de préserver. Comme le précise Jean-François GARREC, président de la CCI Quimper Cornouaille, « la modernisation des outils est nécessaire, et cela pour les vingt années à venir. Elle concerne notamment l'élévateur à bateaux, la construction de 2 garages supplémentaires et la couverture de la cale sèche ».

ZOOM

Réparation navale : 20,3 millions d'€ d'investissements à prévoir

- Modernisation et mise aux normes environnementales de l'aire de réparation navale (faisabilité-dossiers autorisation réglementaire)
=> 14,3 millions d'€ sur 2013/2014/2015
- Projet de couverture de la cale sèche
=> 6 millions d'€



Un nouvel élan à Douarnenez

La restructuration de la criée de Douarnenez représente 2,9 millions d'euros, soit une part importante du budget alloué aux ports sur 2013-2014. Le projet prend en compte l'ensemble des fonctions du port, à savoir : le débarquement de la pêche, la 1ère vente en criée, la logistique, le mareyage, la transformation.

À Douarnenez, port qualifié « de débarquement » et fortement tourné autour du « poisson bleu », les volumes de poissons traités représentent 6 000 tonnes en criée et 13 000 tonnes en hors criée.

Les travaux amorcés en avril 2013 portent à la fois sur la réorganisation de la halle à marée, des ateliers de marée et sur le retraitement des façades et du terre-plein. La fin des travaux est prévue pour mars 2014.

Ce projet fait l'objet de financement de la part du Conseil Général du Finistère, de la Région Bretagne, de l'État, des fonds européens (FEP), avec également une demande de subvention en cours auprès de la Communauté de communes de Douarnenez.



Le projet de pépinière d'entreprises

Corniguel : attirer de nouvelles entreprises !

Depuis 2008, à l'initiative de Jean-François GARREC et des élus de la CCI Quimper Cornouaille, un important projet de redynamisation du port du Corniguel a été mis en œuvre, suite à l'arrêt de l'activité industrielle d'extraction de maërl (algues). Ce projet doit permettre le développement du site et l'installation de nouvelles activités économiques sur le port.

Contact Service Concessions
et développement maritime : 02 98 98 29 99

LA PAROLE À...

Renaud DU CREST

Trésorier adjoint de la CCI et membre-élu délégué au Port du Corniguel



Le développement du site du Corniguel est un projet de grande ampleur, quelles sont les actions prioritaires initiées par la CCI ?

Face au problème d'envasement que connaît la baie du Corniguel depuis plusieurs années, l'urgence première était de permettre la reprise des activités d'embarquement et de débarquement sur le port. Étaient concernées à la fois les activités industrielles et touristiques. Après une période de concertation avec les services de l'État et des collectivités concernées par le projet, un ponton de 54 mètres a finalement pu être construit et mis en service le 9 août 2012. Grâce à ce ponton, la société des Vedettes de l'Odét a retrouvé le Corniguel comme point d'escale de son parcours sur l'Odét.



Débarquement de passagers au Corniguel

D'autres travaux d'aménagement sont-ils prévus ?

Oui. Nous allons détruire les derniers murs des chais et conforter la falaise surplombant les quais (240 000 € de travaux estimés). Notre objectif reste d'attirer des entreprises sur l'espace disponible de 8 000 m². Des entreprises dynamiques comme le chantier naval UFAST existent déjà sur le site, il y a de la place pour de nouvelles activités !

ACCUEILLIR ET SOUTENIR LES ENVIES D'ENTREPRENDRE



L'espace documentation économique : plus accueillant, plus fonctionnel !

Une envie d'entreprendre commence, bien souvent, par une minutieuse phase de recherches et de prise d'informations.

Afin d'accueillir porteurs de projets et chefs d'entreprises dans les meilleures conditions, le centre de documentation a donc été totalement repensé ; il est aujourd'hui plus simple d'utilisation, plus convivial et plus fonctionnel. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30, cet espace est en libre accès et ouvert à tous !

Contact CCI - Centre de documentation économique : 02 98 98 29 69



L'identité visuelle de votre CCI en pleine évolution

Il y a quelques mois, nous adoptions, dans l'ensemble du réseau consulaire, la nouvelle charte graphique commune aux CCI de France. Ce grand projet de communication, porté par CCI France, a pour objectif d'harmoniser et de renforcer l'identité des CCI sur le territoire, pour plus d'impact et de visibilité.

Après la mise en place d'un logo commun, il s'agit, progressivement, d'adopter un nouvel univers graphique pour l'ensemble de nos supports de communication. La

signalétique extérieure est également concernée et son renouvellement est en cours, et cela prend du temps !

Afin de marquer symboliquement ce tournant dès janvier 2013, le Président Jean-François GARREC a souhaité moderniser l'extérieur de la CCI, et plus particulièrement l'aménagement paysager qui entoure le bâtiment. De la clarté, des couleurs (issues de la nouvelle charte, bien sûr) et une végétation harmonieuse !

Envie de connaître le territoire ou d'y investir ? Le Panorama économique de Cornouaille, un outil indispensable... et gratuit !

Cette publication éditée depuis 8 ans par la CCI Quimper Cornouaille a été conçue pour offrir une vision à 360° du territoire, de la population et des entreprises qui en font sa force.

L'ouvrage s'adresse à tous ceux qui souhaitent découvrir la Cornouaille pour s'y installer, y vivre ou entreprendre. Largement illustré, il constitue une véritable carte de visite économique du territoire.

Au sommaire de l'édition 2013 :

- Territoire : cartes, accès et transports, cadre de vie
- Population : démographie, emploi, enseignement supérieur
- Entreprises : tissu économique, entrepreneuriat, international, recherche et innovation
- Secteurs d'activité : agriculture, pêche, industrie, commerce, services, tourisme
- Filières remarquables : nautisme, culture, développement durable

Vous souhaitez le consulter : Le Panorama économique de Cornouaille est disponible gratuitement à l'espace documentation de la CCI.

Contact CCI - Centre de documentation économique : 02 98 98 29 69



Une déesse dans le parc de la CCI

Une œuvre étonnante a rejoint les abords de la Chambre de Commerce et d'Industrie depuis le début de l'année, marquant ainsi l'intérêt que la CCI porte au rapprochement « Économie et Culture ».

Avez-vous remarqué sa silhouette élancée, à la fois femme et fourchette ? Depuis janvier, une sculpture d'art contemporain est installée dans le parc de la CCI, après avoir, pendant plusieurs années, orné l'entrée de l'aéroport de Quimper. Cette « déesse » est en fait un cadeau du grand artiste japonais FUKUDA. Si l'artiste est international, l'histoire de cette œuvre est bien locale. Lors de sa venue à Quimper, en novembre 1991, pour l'exposition « Fukuda c'est fou », l'artiste avait collaboré avec les faïenceries HB-Henriot. Sa présence a ainsi donné lieu à la création de cette sculpture monumentale. Réalisée dans les ateliers du décorateur quimpérois Hubert STAGNOL, elle représente une femme-fourchette de sept mètres de haut et constituée de bois, résine et époxy.



« Projet transports » à Quimper : préservons l'activité économique du centre-ville !

Les chefs d'entreprises élus de la CCI Quimper Cornouaille suivent avec une grande attention l'évolution du « Projet transports » initié par Quimper Communauté. Ce grand projet d'aménagement et de gestion des flux de circulation au sein de l'agglomération quimpéroise n'en finit pas de susciter de nombreux débats.

Pour l'ensemble des élus, la priorité est l'évaluation de l'impact économique de projet. Depuis plus d'un an, les commerçants de centre-ville sont de plus en plus nombreux à solliciter la Chambre pour échanger sur ce sujet. Si de grandes difficultés se font d'ores et déjà ressentir au niveau de leur activité (-6 % de chiffre d'affaires enregistré au premier semestre 2013 par rapport à 2012), leurs inquiétudes pour l'avenir sont croissantes.

La CCI Quimper Cornouaille, préoccupée par le maintien de l'activité économique sur le territoire, a souhaité contribuer au débat public en exposant les attentes et craintes de ses ressortissants.

À l'initiative du Président Jean-François GARREC, une première réunion a eu lieu en décembre 2012 avec Roger LE HIR, Président de la commission d'enquête « Projet transports ». À l'appui d'outils d'analyse du commerce et d'études conduites par les services de la CCI, des observations ont porté sur 4 points : l'activité économique, les mesures compensatoires, le stationnement et l'accessibilité.

L'activité économique. Entre 2001 et 2009, le centre-ville de Quimper est moins fort commercialement que le reste de l'agglomération. Les secteurs situés en périphérie ont pour leur part fortement augmenté : + 237% pour Ergué-Armel, + 46 % à Locmaria et + 34 % à Kerfeunteun. Dernièrement le centre-ville a subi une baisse d'activité de - 6,4 %. Dans ce contexte, la CCI Quimper Cornouaille craint qu'un chantier devant se dérouler d'avril 2013 à fin 2016 n'accroisse cette situation déjà tendue pour le commerce.

Mesures compensatoires. « Aucune mesure (compensatoire) n'est envisagée pour les enseignes présentes sur le tracé BHNS (trajet des Bus à Haut Niveau de Service) » selon le rapport de l'étude. Sur ce point, la CCI s'interroge. D'une part, aucune analyse socio-économique n'a été conduite pour connaître et évaluer l'influence sur le « pro-



De gauche à droite : Claude RAVALEC, président de la Commission information économique et développement territorial de la CCI ; François CLEMENT, directeur général de la CCI ; René LE PAPE, vice-président Commerce de la CCI ; Roger LE HIR, président de la commission d'enquête.

jet transports » sur la commercialité du centre-ville. D'autre part, dans les commerces considérés comme impactés, les activités d'hyper-centre ne sont pas intégrées, hors équipements et administrations. Or, la CCI le rappelle « *Le projet transports peut aussi impacter des commerces et services situés au-delà du tracé BHNS* ».

Stationnement. La CCI a évoqué auprès de la municipalité, la possibilité de construire un parking en ouvrage sous la Résistance. Sa réalisation en zone de « plan de prévention des risques inondation » a souvent été débattue et parfois considérée comme un obstacle. Or, des exemples extérieurs à Quimper démontrent que ces contraintes peuvent être levées (Vannes, La Rochelle en sont l'exemple). Enfin, avec l'arrivée de nouveaux équipements (Centre des congrès, cinéma multiplexe, réhabilitation de la gare, pôle Max Jacob...), « *Nous craignons que la sous-capacité en stationnement occasionne des dysfonctionnements à l'échelle de l'agglomération* ».

Accessibilité. Dans sa configuration actuelle, le projet ne prend pas en compte l'ensemble des contraintes et modalités de déplacement des usagers. Il est circonscrit aux seuls tracés des bus à haut niveau de service. Or, selon la CCI, l'accessibilité et les logiques de déplacement agit directement sur toute l'économie de la ville.

À l'issue de ce premier semestre 2013, le débat se poursuit. Les élus du bureau, dans une position commune et unanime, ne sont toujours pas favorables au projet dans les conditions actuelles de son développement. Cette position s'appuie à la fois sur leur connaissance du tissu économique cornouillais, sur de nombreux témoignages de chefs d'entreprises reçus ces derniers mois à la Chambre, ainsi que sur des données concrètes issues d'analyses socio-économiques.

ET DEMAIN ?

Extrait du compte rendu de la commission d'enquête, diffusé par la Préfecture du Finistère le 28 décembre 2012

« La commission regrette que certains points n'aient pas été développés ou aient été abordés de manière superficielle dans l'étude. En l'occurrence elle déplore qu'aucune étude d'incidence socio-économique n'ait été réalisée afin de déterminer l'impact du projet sur l'activité commerciale ; bien que celle-ci ne soit pas réglementairement prescrite, elle aurait permis de confirmer l'hypothèse non argumentée portée au dossier selon laquelle le projet conforterait la commercialité du centre-ville. **Sans justification, la conclusion aurait pu être contraire, comme le souligne la CCI dans son courrier d'octobre 2012.** La commission estime cependant que l'absence de cette étude n'est pas de nature à entacher le dossier d'irrégularité puisque cette pièce

n'est pas rendue obligatoire par les textes dont relève la présente enquête.

La compensation par la création de parkings en ouvrage des suppressions des 360 places de stationnement est succinctement évoquée dans l'étude d'impact ; cependant **la commission aurait souhaité que ce volet soit développé dès l'origine dans le dossier d'enquête pour permettre au public d'apprécier la pertinence des sites retenus** et de juger et de la réelle compensation en terme d'intérêt de ces créations par rapport aux suppressions, pour les usagers et l'activité commerciale riveraine. Un document de travail établi par les services de Quimper Communauté indiquant les différentes possibilités envisagées a été diffusé, mais sans que le choix ne soit expressément arrêté ; **en conséquence, le public n'a pas été en mesure d'émettre un avis éclairé sur cet aspect considéré comme extrêmement sensible.** »

Agenda

Septembre

Sept / Nov. Exposition de photographies de Pascal Autret
7 au 11 Portes ouvertes du Centre d'étude des Langues
26 Formation « Pl@net Veille » à la CCI Quimper Cornouaille

Octobre

1 au 3 Salon CONXEMAR à Vigo en Espagne
6 au 13 Départ de la MINI TRANSAT de Douarnenez
8 Atelier pratique e-tourisme « Facebook pro »
11 au 13 Foire de Pont-l'Abbé

12 au 20 Opération « Nos restaurateurs ont du talent »
14 au 18 Ateliers pratiques e-tourisme « Gérez vos relations clients par e-mail »
19 Soirée de l'entreprise

Novembre

Nov. / Janv. Exposition de photographies de Philippe BEASSE
14 Conférence e-tourisme « Internet mobile »
21 Salon Explor'emploi - Explor'formation à l'Athéna, Ergué-Gabéric
23 au 30 Arrivée de la MINI TRANSAT en Guadeloupe
28 Assemblée Générale de la CCI Quimper Cornouaille



**VOUS NE COMPTEZ PAS VOS HEURES,
NOUVEAU KANGOO NE COMPTE PAS SES KILOMÈTRES.**



NOUVEAU KANGOO EXPRESS dCi 75
À PARTIR DE
9 000 € HT*



**CHANGEONS DE VIE
CHANGEONS L'AUTOMOBILE**



* Prix conseillé pour un Kangoo Express Générique dCi 75 Access à 9 000 € HT incluant la remise Renault de 4 000 € HT et la prime de reprise Renault de 1 500 € HT, sous condition de la reprise d'un véhicule de plus de 8 ans, par rapport au tarif n° 2193 du 09/04/2013 de 14 500 € HT. Offre non cumulable, réservée aux artisans, commerçants et sociétés (hors loueurs et flottes sous protocole), valable jusqu'au 30/06/2013 dans le réseau Renault participant. RENAULT QUALITY MADE : la qualité par Renault.

UTILITAIRES RENAULT, INCREVABLES DEPUIS 1901.

Renault préconise 

**NOUVEAU KANGOO EXPRESS
DÉCOUVREZ-LE DANS LE RÉSEAU RENAULT GRAND OUEST**